

Nuntius Rezepte-Wettbewerb

Zum Nuntius „Hordentopf statt Thermomix“ wollen wir euch natürlich auch die besten Rezepte fürs Lagerfeuer mitgeben. Aus unserem Rezepte-Wettbewerb werden deswegen folgende Sieger ausgezeichnet. In der Kategorie Vorspeise gewinnt Franz S. mit einer

einfachen Flädlessuppe, der erste Preis beim Hauptgang geht mit dem Roten Feuer-teufel an die Sippe Wald-kauz. Den besten Nachtschisch genießt ihr mit den Bratäpfeln der Sippe Turmfalke. Selbstverständlich lohnen auch alle anderen leckeren Rezepte ;)

Inhalt

Vorspeisen

Flädlessuppe

Griechischer Salat

Hauptgang

Roter Feuer-teufel

Spofackel (Spanferkel) nach Bodelschwingschem Rezept

Kartoffeln mit Quark

Buchenstockbrot

Kartoffelgulasch

Nachtschisch

Bratäpfel

Gebrannte Mandeln

Waldelfenspeise

Vorspeisen

Flädlessuppe

für 4 Personen

Zutaten:

- » 4 Pfannkuchen
- » 2 l Gemüsebrühe
- » frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Die Pfannkuchen in feine Streifen schneiden. Anschließend Wasser zum Kochen bringen, Gemüsebrühe und die Pfannkuchen dazugeben. Nun noch 10 Minuten kochen lassen. Kurz vor dem Servieren noch kleingeschnittenen Schnittlauch dazugeben – fertig.

Griechischer Salat

Zutaten:

- » 1 Gurke
- » 2-3 Tomaten
- » 2 Paprika
- » 1 Zwiebel
- » 1 Dose Bohnen
- » 1 Dose Mais
- » Schafskäse
- » Oliven
- » Für die Salatsoße:
- » 2 EL Öl
- » 3-4 EL Essig
- » Salz, Pfeffer, Salatkräuter

Zubereitung

Gurke, Tomate, Paprika und Schafskäse in Würfel schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Oliven halbieren, Dosenwasser ableeren und alles zusammen in eine große Schüssel/ Topf geben. Alles mit der Salatsoße vermischen. Guten Appetit!

Hauptgang

Roter Feuer-teufel

für 6 Personen

Zutaten:

- » 1-2 Zwiebeln
- » 3 rote Paprika
- » 3 Dosen Tomaten (oder frische)
- » 1250 g (Hörnchen-) Nudeln
- » 500 g Schinkenspeck
- » 3 Esslöffel Öl (zum Anbraten)
- » Schafskäse (wer will)
- » Wasser
- » Pfeffer und sonstige Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden, Paprika kleinschneiden und zusammen mit dem Speck anbraten. Tomaten und Wasser (Tomatendosen aufgefüllt mit Wasser) dazugeben. Kurz aufkochen lassen und dann die Nudeln dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen (oder je nach Nudelart). Danach nach Belieben würzen, Schafskäse kleinschneiden, dazugeben und genießen.

Spofackel (Spanferkel) nach Bodelschwingschem Rezept

Zubereitung:

Spofackel vom Bobbes her durchgehend auf einen stabilen Spieß schieben. Währenddessen eine ordentliche, längs gerichtete Feuerstelle herrichten und an den beiden schmalen Enden Aufnahmen für den Spieß bauen. Das Spofackel reichlich von innen (Fleischseite) würzen und ab über die Glut. Mit insgesamt min. 1 kg Butterschmalz laufend gleichmäßig an jeder Stelle einpinseln, während es durch ununterbrochenes, gleichmäßiges, langsames Drehen über der Feuerstelle für ca. 9-10 Stunden bewegt wird. Mit einem Garthermometer gegen Ende der Garzeit die Kerntemperatur checken. Min. 70°C sind erforderlich.

Kurz vor Ende mit dunklem Bier einpinseln (Malzbier geht auch) – macht eine fantastische Kruste.

Tipp: einige Meter entfernt eine zweite Feuerstelle errichten und dort die benötigte Glut produzieren, die dann laufend unters Spofackel gebracht wird.

Kartoffeln mit Quark

Zutaten:

- » 2,5 kg Kartoffeln
- » 500 g Quark
- » Salz, Pfeffer
- » 1 Gurke
- » 1 Becher Naturjogurt
- » Kräuter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Alufolie einwickeln, dann in die Glut legen. Die Gurke in feine Streifen schneiden und mit dem Quark und den Kräutern vermischen. Den Naturjogurt dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann holt man die Kartoffeln aus der Glut, lässt sie abkühlen und entfernt die Alufolie. Aber vorsichtig, sie sind sehr heiß! :)

Buchenstockbrot

Zutaten:

- » 500 g Mehl
- » etwas Salz
- » Wasser (nach Gefühl)
- » etwas Öl
- » 2 Hände voll junge Buchenblätter

Zubereitung:

Buchenblätter mit einem Messer klein hacken. Alle Zutaten gut vermischen, das Wasser hinzugeben und sauber verkneten. Der Teig sollte am Ende nicht klebrig sein. Wenn er es doch ist, einfach noch ein bisschen Mehl dazugeben.

Den Teig dann um einen Stock wickeln und ins Feuer halten, nicht in die Flamme, sondern über die Glut.

Variante: wenn eine Steinplatte vorhanden ist, könnte man auch kleine Fladen backen :)

Kartoffelgulasch

Zutaten:

- » 1,5 kg Kartoffeln
- » 7–8 Zwiebeln
- » 5 Knoblauchzehen
- » 250 g Speck
- » 250 g Fleischwurst
- » Öl
- » 3 EL Mehl
- » 2 Tuben Tomatenmark
- » Brühwürfel
- » Gewürze (Majoran, Paprika, Salz)

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken, mit dem gewürfelten Speck im Öl anbraten. Mehl und Tomatenmark dazugeben, dann die Kartoffelscheiben dazugeben und alles eine Weile schmoren lassen (nur nicht schwarz!) Mit Wasser aufgießen, sodass die Kartoffeln gerade bedeckt sind.

Mit Fleischbrühe, viel Majoran und Paprika würzen und 20 bis 45 min köcheln lassen. Die Wurst in Würfel schneiden und zum Gulasch geben. Mit Salz und Majoran abschmecken.

Nachtisch

Bratäpfel

für 5 Personen

Zutaten:

- » 10 Äpfel
- » 1 Packung Mandeln, Nüsse oder Rosinen
- » 1 Becher saure Sahne
- » Honig oder Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen, ohne die Äpfel zu teilen. Die Mandeln/Nüsse hacken und mit saurer Sahne, (Rosinen) und Honig/Zucker zu einer dicken Creme verrühren.

Die Äpfel mit der Creme füllen, in Alufolie wickeln und zum Backen in die Glut legen. Zur Not kann man sie auch in einem zugedeckten Topf in die Glut stellen.

Gebrannte Mandeln

für 4 Personen

Zutaten:

- » 250 g Mandeln
- » 250 g Zucker
- » 125 ml Wasser
- » Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Mandeln, Zucker und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Unter ständigem Umrühren warten, bis das Wasser verkocht ist. Bei weniger Hitze weiter wenden, bis der Zucker zu Sirup wird und sich um die Mandeln legt (meist ist dabei ein leises Knacken zu hören). Mandeln auf einen gefetteten Topfdeckel geben (wahlweise auch auf ein gefettetes Backpapier, falls eine Küche zur Verfügung steht) und mit 2 Gabeln so lange wenden, bis sie nicht mehr aneinanderkleben.

Waldelfenspeise

für 4 Personen

Zutaten:

- » 250 ml Sahne (süße Sahne, 1 Becher schlagen)
- » 1 Banane
- » 1 kleiner Apfel
- » 250 g Quark
- » ½ Zitrone (Saft)
- » Honig

Zubereitung:

Banane und Apfel kleinschneiden und pürieren. Geschlagene Sahne, Quark und Zitronensaft hinzugeben und mit Honig süßen.